July 1998 KDN PP7927/7/97 NO:4 98年7月 RM4.50



女孩闹小镇 40居民拢通宵

车祸广告伤心父亲

佘桂松死了

浓情婚纱特辑

星洲日報 总发行

Published By: CEDE COMMUNICATIONS SDN BHD.(218037-T)
47, JALAN ALAM JAYA 17, TAMAN ALAM JAYA, CHERAS BATU 8, 43200 SELANGOR. TEL: 03-9042370 EXT: 235/237 FAX: 03-9049534
Printed By: ULTIMATE PRINT SDN. BHD.(62208H) 12, JALAN 213, 46050 PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN

鱼片米粉
擦亮津津招牌

●作者廖圣然赞叹津津名厨兼东主林振发手艺，将简单的生鱼片米粉煮得如此口感。

“津津餐室”以砂煲鲜鱼片米粉赢得极佳口啤，远至北部食客也南下专程来吃砂煲鲜鱼片米粉，其实，津津除了驰名独特米粉外，也推出其他美食。

麻坡通往巴吉利(Bakri)半途（三条石）有一间道道地地，搞得有声有色的餐室，远自新加坡、吉隆坡的外地人，都会专程到此吃它名头响亮的砂煲鲜鱼片米粉。能吸引外地人客，摆明就是

这道砂煲鲜鱼片米粉具有决定性的卖点，通常外地人客是食途老马，吃遍大街小巷，尝尽各色美味，如果砂煲鲜鱼片米粉没有真材实料，是瞒不过他们的。

由于这道菜获得南下北上的人客极佳口碑，因此人们到了巴吉利，它便是首选美食。

这间卖砂煲鲜鱼片米粉驰名南北的餐室叫“津津餐室”，也是当地首家推出这道驰名菜肴的餐室，由林振发兄弟经营，他们在89年接手该餐室，生意一般，直到92年推出砂煲鲜鱼片米粉后，大获好评，刷亮了这个招牌，信心大增，其他菜式烹饪亦同时得以提升品质，又合当地人口味，“津津”便成当红餐室了！

“津津”率先创制砂煲鲜鱼片米粉是有段故事的，原来在一个偶然机缘下，一位食客给予林振发一个美食概念，他凭此概念为食客煮出这一道新菜式，不但满足了食客的要求，也改变了餐室向来只做油腻食物的作风，而转为清淡顺喉的烹调法。

在“砂煲鲜鱼片米粉”一吃成名后，很快的在当地掀起一阵跟风现象，在同一条大就先后开了好几间以鱼片米粉作招徕的餐室。

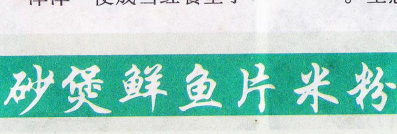
可是并没有打击到“津津”，在本地人一个传一个之下，反而无意中推动了“津津”的生意，并为“津津”带来许多外来客。生意做得好，“津津”也为食客着想，决定买下餐室旁的一块空地，做为停车场，方便食客出入。



●坐落在香妃城外3英哩处的津津餐室外观。四周宽敞可容纳数十辆轿车。

味道 🍎🍎🍎🍎 价钱 🍎 泊车 🍎🍎🍎🍎 创意 🍎🍎🍎

🍎🍎🍎🍎🍎 苹果愈多愈好 价格则相反



鱼片新鲜，不须加任何的调味，便具有原汁原味，添上蒜、姜及独特的秘方，精心的炮制出美味的上汤。

每一片鱼肉都去骨，以让小孩能够安心的食用，特别是在现在天热的时候，不论老少都对它钟爱有加，原因是：“它太容易下口了！”而且价钱也大众化。



鱿鱼蕹菜

这是一味平凡中见不平凡的小吃，主要是经过特选的大鱿鱼，铺在蕹菜上，加豆腐卜，淋上香酱料，花生碎，再淋上茄酱，将它有次序的砌在盘上，就成为小孩喜食的家乡风味，酸甜得来刚好开胃，鱿鱼弹牙，豆腐卜爽口，一切都配合得天衣无缝，有种令人要将最后一片鱿鱼沾尽最后一滴酱，方罢甘休的感觉，的确一级棒！



祖传红烧生鱼

看起来不算特别，但你只须用筷子轻轻的一挟，外皮香脆，鱼肉即刻香味四溢，放入口中，你就可以感觉到那种鲜美口感。这是它和普通红烧鱼不同的地方。

营业时间：6.00pm-11.00pm
欢迎询问：06-9529309
地点：Batu 3, Jalan Bakri, 84000 Muar